



BUFFET FROID

AVEC PLAT CHAUD SERVI A TABLE

Toutes les entrées du melon aux charcuteries sont

- ¼ de melon
- Salade charentaise aux fruits de mer décortiqués
 - Salade de tomates cerise verdurette
 - Salade « mas des rois » chèvre du pays
- Truite de mer en Bellevue
- Colin en Bellevue aux concombres
- Corne d'abondance aux crevettes roses fraîches
- Buisson d'écrevisses ou de langoustines à l'ancienne
 - Marquise de saumon fumé
- Cabillaud mariné au citron vert, parfumé à l'huile de noix
 - Bourriche d'huîtres fines de claire
- Terrine du jardinier aux couleurs d'été
- Jambon de pays
- Charcuteries fines suivant le marché



PLAT CHAUD SERVI À TABLE :

- **Filet de noix de boeuf rôti**
- OU pintadeau aux morilles**
- OU Rôti de magret de canard aux poivres multicolores**

- Ronde des fromages A.O.C.

Chèvre, st nectaire fermier, brie de Meaux, cantal entre deux, roquefort, accompagnés de salade aux noix

- Buffet de desserts (Assortiments de pâtisseries)

Ou pâtisseries sur étages
OU FONTAINE à CHOCOLAT



- Poste café sur buffet
- Pain
- Fruits de saison
- Sauces froides et condiments sur le buffet

TARIF PAR PERSONNE : 42.88 €

Depuis toujours et malgré des hausses très importantes sur les matières premières de la viande mais aussi tous les produits de la mer. Jean Cuistot Traiteur à la politique de prix très rigoureuse et vous propose **des tarifs par tranche de convives qui répartissent nos frais de fonctionnements sur le nombre d'adultes au repas.**

* Tarif enfant à 50%

* Tous nos plats sont accompagnés de légumes

* Poste café capsules Nespresso libre service 1.10 €

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

*** Possibilité de recomposer le buffet avec les plats des autres buffets**



BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

SERVI A TABLE

Toutes les entrées,
de la salade de
queues d'écrevisse
à la cascade de
perles de l'océan
sont sur le buffet

- Salade de queues d'écrevisse décortiquées, aux agrumes de fruits, décortiquées à la main
- Méli-mélo du Périgord : salade, gésiers, noix, croûtons, raisins, foie gras sur briochettes
- Fagot d'asperges vertes au coulis de tomate
- Salade de petits chavroux cendrés à l'aneth et tomates cerise
- Aspic de queue de langouste Bretonne aux crevettes roses
- Sorbet d'avocat aux oeufs de saumon
- Turbot en Bellevue farci aux trois couleurs
- Esturgeon fourré à la chair de truite de mer
- Chaud/froid de jambon blanc cuit à l'os
- Cascade de perles de l'océan fines de claire



Plat chaud servi à table :

- Crapaudine de pigeon crémée au pineau rosé
OU Grosse caille farcie au foie gras
OU Filet de noix de boeuf au ragoût d'escargot
OU Tournedos de boeuf, jus de morilles

Fromages :

- Assortiment de fromages fermiers A.O.C.

Desserts :

- Buffet de desserts (pâtisseries variées)
Ou gâteau sur étages
OU FONTAINE à CHOCOLAT

- Poste café sur buffet et ses petits chocolats
 - Pain de seigle, pain blanc
 - Panière de fruits de saison
- Sauces froides et condiments sur le buffet



TARIF PAR PERSONNE : 55.97 €

Depuis toujours et malgré des hausses très importantes sur les matières premières de la viande mais aussi tous les Produits de la mer. Jean Cuistot Traiteur à la politique de prix très rigoureuse et vous propose **des tarifs par tranche de convives qui répartissent nos frais de fonctionnements sur le nombre d'adultes au repas.**

* Tarif enfant à 50%

* Tous nos plats sont accompagnés de légumes

* Poste café capsules Nespresso libre service 1.10 €

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

* Possibilité de recomposer le buffet avec les plats des autres buffets



Buffet Tendance

Avec mange-debout

Les mange-debout sont dressés et décorés de préférence dans un endroit spacieux.
Plusieurs petits buffets froids sont à la disposition de vos convives.

Les îlots de cuisson sont agrémentés de barbecue, de chafin-dich, de poêle à gaz.

Les desserts sur buffet d'une animation de cuisson au pain perdu.



Tonnelet de carotte crème d'avocat et tourteau
Pain d'épices à la picholine au lobe de foie gras poêlé

Verrine de brochette nordique en émulsion de crème aux herbes
Verrine de langoustine aux épices en radis noir

Cassolette d'écrevisse à la tapenade
Cassolette de pomme rate à la feta
Cassolette de figue au marsala, magret fumé et chips de lard

Bourriche n°5 fines de claire
Chiffonnade de poisson carpaccio en mise en bouche

Mises en bouche tièdes à thème régional

Buffet d'animation

Plat chaud cuisson à la demande :

Foie gras poêlé et sa confiture de figue

Plancha et ses garnitures du marché

Jambon à l'os au barbecue et ses petits boudins créoles sur pique

Joue de bœuf façon bourguignon, rave de céleri au lait d'amande

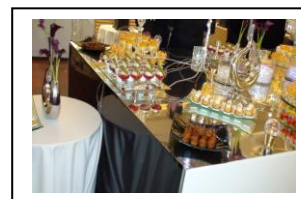
DESSERT OU FONTAINE à CHOCOLAT

Ananas rôti et pain perdu aux milles graines de vanille

Verrine basilic fraises mirepoix granit

Crêpes aux différents goûts

Mélange de petits fours sucrés



Poste café sur buffet en libre service.

Tarif par adulte : 40.71 €

Depuis toujours et malgré des hausses très importantes sur les matières premières de la viande mais aussi tous les produits de la mer. Jean Cuistot Traiteur à la politique de prix très rigoureuse et vous propose **des tarifs par tranche de convives qui répartissent nos frais de fonctionnements sur le nombre d'adultes au repas.**

* Tarif enfant à 50%

* Tous nos plats sont accompagnés de légumes

* Poste café capsules Nespresso libre service 1.10 €

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

* Possibilité de recomposer le buffet avec les plats des autres buffets